HOME
ELECTRIC

DG 3002

Dampfgarer
food steamer

755-900 W

Bedienungsanleitung
User Manual

Sicherheitshinweise

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie alle Sicherheitshinweise.

- Lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise und verwenden Sie das Gerät nur entsprechend den Angaben in der Bedienungsanleitung.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild mit der Stromart und der Netzspannung Ihres Netzbetreibers übereinstimmen.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, wenn es nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Lassen Sie das Gerät im eingesteckten Zustand nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in trockenen, geschlossenen Räumen geeignet.
- **ACHTUNG**: Bestimmte Teile des Gerätes können im Betrieb sehr heiß werden. Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Knöpfen an. Verbrennungsgefahr!
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht mit dem Gerät zusammen geliefert wird.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit einem defekten Kabel oder Stecker.
- Nehmen Sie das Gerät nie in Betrieb, wenn es heruntergefallen, beschädigt, ins Wasser gefallen oder im Freien aufbewahrt wurde. Schicken Sie es zur Überprüfung an das Servicecenter.
- Tragen oder ziehen Sie das Gerät niemals am Netzkabel. Schützen Sie das Netzkabel vor heißen Oberflächen oder sonstigen Beschädigungen und klemmen Sie es nicht ein.
- Ziehen Sie das Kabel nur am Stecker aus der Steckdose.
- Bedienen Sie das Gerät oder das Kabel nie mit nassen Händen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem unzulässigen Verlängerungskabel.
- Bewahren Sie das Gerät nur in trockenen, geschlossenen Räumen auf. Stellen Sie das Gerät nach Gebrauch beiseite.
- Das Innere des Gerätes ist wartungsfrei. Um Beschädigungen und elektrischen Schlag zu vermeiden, entfernen Sie bitte keine Gehäuseteile und versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Sollten am Gerät Funktionsstörungen auftreten oder falls es auf den Boden oder ins Wasser gefallen ist, wenden Sie sich unbedingt an unsere Hotline. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Schäden für den Benutzer führen.
- Reparaturen am Gerät oder an der Anschlußleitung dürfen nur von einem autorisierten Reparaturservice durchgeführt werden. Bei unsachgemäßen Reparaturen entfällt der Garantieanspruch.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

1. Deckel mit Dampföffnungen
2. Speise- / Reis-/ Suppenschale
3. Oberer Garbehälter
4. Mittlerer Garbehälter
5. Unterer Garbehälter
6. Tropfschale (mit Aromafilter)
7. Dampfdiffusor
8. Wasserbehälter
9. LED Bedienanzeige
10. Start/Stopp Taste und Wassernachfüllanzeiger
11. Auswahltasten
12. Timer Einstellung

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nehmen Sie das Gerät und alles Zubehör aus der Verpackung.
Entfernen Sie alle Aufkleber, falls vorhanden. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch den Deckel, die Reisschale, die Garbehälter, den Dampfdiffusor, den Aromafilter und die Tropfschale in warmem Wasser mit Spülmittel. Ausspülen und sorgfältig abtrocknen. Wischen Sie das Innere des Wasserbehälters mit einem feuchten Tuch aus.

GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Unterlage und entfernt von Gegenständen auf, die durch Dampf beschädigt werden könnten wie z.B. Wände und überstehende Regale.
2. Füllen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Leitungswasser wie in Abb. 1 or Abb. 2 bis zur entsprechenden Markierung auf.

Abb. 1: Füllen Sie für ein ununterbrochenes Dämpfen Wasser durch die Einfüllöffnung ein oder nach

Abb.1

Abb. 2: Füllen Sie Wasser direkt in den Wasserbehälter

Abb.2

Warnung: Geben Sie kein Salz, Pfeffer, Gewürze, Kräuter, Wein, Brühe oder andere Flüssigkeiten als Leitungswasser in den Wasserbehälter.

3. Stellen Sie die Tropfschale auf den Gerätesockel und überzeugen Sie sich davon, dass sie eben aufliegt.
4. Geben Sie Kräuter oder Gewürze in den Aromafilter, um Geschmack hinzuzufügen. Sie können aber auch reines Leitungswasser ohne Zugabe von Kräutern im Aromafilter verwenden, wenn Sie dies bevorzugen.

Aromafiltertipps:
Geben Sie frische oder getrocknete Kräuter in den Aromafilter, um das gesunde Essen zu würzen. Thymian, Koriander, Basilikum, Dill, Curry and Estragon sind nur einige der Kräuter und Gewürze, die zusammen mit Knoblauch, Kümmel und Meerrettich den Geschmack verbessern, ohne dass man Salz zufügen muss.

A.) Verwenden Sie die in der Dämpfanleitung angegebenen Kräuter oder verwenden Sie Ihre Lieblingskräuter, um neue Kombinationen zu kreieren.
B.) Würzvorschläge gelten für 1/2 bis zu 3 Teelöffeln getrockneter Kräuter oder Gewürze. Wenn Sie frische Kräuter verwenden, hacken Sie die Blätter und verdreifachen die Menge.
C.) Damit kleine Kräuter oder Gewürze nicht durch den Aromafilter fallen, spülen Sie diesen aus oder befeuchten ihn, ehe Sie die Gewürze zugeben.

5. Abhängig vom Modell kann Ihr Dampfgarer mit 1, 2 oder 3 Garbehältern ausgestattet sein.
6. Abhängig von der Wahl des Benutzers können die Garbehälter in mehreren verschiedenen Positionen zusammengesetzt werden.
7. Geben Sie die Lebensmittel in die Schalen. Wir empfehlen, große Stücke, die eine längere Garzeit haben, in die unterste Schale zu legen.
8. Setzen Sie die Schale auf den Gerätesockel und legen den Deckel auf.
9. Stecken Sie den Netzstecker ein, stellen den Timer (näheres unter TIMER EINSTELLEN) auf die empfohlene Zeit ein und das Dämpfen beginnt innerhalb von 30 Sekunden.

WARNUNG:
Berühren Sie nicht den Gerätesockel, die Dampfschalen oder den Deckel während des Gebrauchs, da diese sehr heiß werden.

BEDIENUNG

10. Wenn das Dämpfen abgeschlossen ist, piept der Timer zweimal und geht automatisch in den Warmhaltemodus und KEEP WARM leuchtet auf.
11. Nach 20 Minuten warm halten piept das Gerät fünfmal und schaltet innerhalb einer Minute mit zweimal piepen ab.

Warnung: Verwenden Sie einen Topflappen, wenn Sie den Deckel oder Garbehälter entfernen, um Verbrennungen zu vermeiden, weil heißer Dampf austreten wird. Entfernen Sie den Deckel langsam, mit der Innenseite von Ihnen abgewandt und lassen den Dampf langsam entweichen. Halten Sie den Deckel über das Gerät, damit das Kondenswasser dort abtropfen kann. Fassen Sie während des Dämpfvorganges nicht ins Gerät. Wenn Sie den Garvorgang überprüfen oder umrühren möchten, verwenden Sie hierfür ein Küchenutensil mit langem Stil.

12. Um ein Übergaren des Essens zu vermeiden, entfernen Sie den Garbehälter sofort mittels eines Topflappens und stellen ihn auf eine Platte oder auf den umgedrehten Deckel. Wenn Sie den Reisbehälter verwenden, entfernen Sie diesen vorsichtig, indem sie ihn an den Seiten halten und wenn notwendig, verwenden Sie ein Küchenutensil mit langem Stil.
13. Wenn Sie das Gerät nicht mehr brauchen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Wand und lassen es vollständig abkühlen, bevor Sie die Tropfschale entfernen und es wegräumen.

WARNUNG:
Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tropfschale entfernen, denn obwohl andere Teile des Gerätes schon abgekühlt sind, kann das Wasser im Wasserbehälter und in der Auffangschale immer noch sehr heiß sein.
Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Dampfschalen und Deckel.

TIMER EINSTELLEN
Netzstecker in die Steckdose stecken, das Gerät geht mit einem Piep in den Standby-Modus

Abb.3

Drücken Sie die Auswahltasten, um das vorgegebene Garprogramm auszuwählen. Das Gerät enthält bereits eingegebene Kochprogramme für die unterschiedlichen Nahrungsmittel:

- Wählen Sie die voreingestellten Garprogramme wie folgt:

Warmhalten	Eier/Fleisch	Fisch/Gemüse	Geflügel	Reis	Suppe
KEEP WARM					
Minuten					
10	15	20	30	42	60

- Drücken Sie den ausgewählten Taste einmal, es ertönt ein Piepton und das gewählte Garprogramm leuchtet auf und beginnt in der vorgegebenen Zeit zu laufen.

- Um das Garprogramm zu verändern, drücken Sie die gewählte Taste einmal. Mit einem Piepton hört die Taste auf, zu leuchten. Wählen Sie Ihre bevorzugte Einstellung, indem Sie die alternativen Auswahltasten einmal mit einem Piepton drücken. Der ausgewählte Modus leuchtet auf und beginnt in der vorgegebenen Zeit zu laufen.

- Sie können die Garzeit jederzeit neu einstellen, indem Sie den Timer nach “+” oder “-“, drehen.
- Um den Arbeitsgang zu unterbrechen, drücken Sie die “Start/Stopp” Taste REFILL oder drücken die gewählte Modus Taste erneut.

HINWEIS:

1. Der Timer läuft in der fest eingestellten Zeit im ausgewählten Modus ab.
2. Um das Gerät abzuschalten, drücken Sie die “Start/Stopp” Taste zweimal.
3. Um das Gerät wieder einzuschalten, drücken Sie erneut die “Start/Stopp” Taste.

EIER KOCHEN

1. Stellen Sie das Gerät wie unter “GEBRAUCH” und “TIMER EINSTELLEN” beschrieben auf.
2. Legen Sie die Eier wie in Abb. 4 in die Dampfschale, die integrierte Eierhalter hat.
3. Legen Sie den Deckel auf.
4. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte oder empfohlene Garzeit ein.

Abb.4

Abb.5

DEUTSCH

REIS KOCHEN

1. Stellen Sie das Gerät wie unter “GEBRAUCH” und “TIMER EINSTELLEN” beschrieben auf.
2. Setzen Sie eine Dampfschale auf den Gerätesockel.
3. Geben Sie 1 Tasse Reis und 1½ Tassen Wasser in den Reisbehälter (Maximum 250 Gramm Reis).
4. Bedecken Sie die Reisschale mit dem Deckel..
5. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte oder empfohlene Garzeit ein.

WARMHALTEFUNKTION

Der Geschmack- und Nährwert dampfgegarten Essens ist am höchsten, wenn es frisch zubereitet ist. Wenn Sie dennoch das Essen für kurze Zeit warm halten möchten, wählen Sie “KEEP WARM” durch Drücken der Auswahltaste im Garprogramm und wenn nötig, stellen Sie die Zeit entsprechend ein.

AUTOMATISCHE WARMHALTEFUNKTION

1. Das Gerät schaltet automatisch mit zwei Pieptönen auf 20 Minuten “KEEP WARM” Modus, wenn die gewählte Garzeit beendet ist.
2. Wenn der “KEEP WARM” Modus beendet ist, piept das Gerät fünfmal und schaltet nach einer Minute automatisch mit zwei Pieptönen ab.

WASSER WÄHREND DES KOCHENS NACHFÜLLEN

Für Rezepte mit langer Garzeit:

1. Wenn der Wasserstand niedriger als auf “MIN” Level ist, ertönt der Summer dauerhaft.
2. Das Nachfüllsymbol REFILL leuchtet auf.
3. Überprüfen Sie den Wasserstand
4. Kontrollieren Sie den Timer
5. Füllen Sie Wasser durch die Einfüllöffnung nach wie in Abb. 6
6. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein

Abb.6

Hinweis:

Wenn Sie Wasser höher als auf “MIN” Level einfüllen, stoppt der Summer und das REFILL Nachfüllsymbol hört auf zu leuchten.

AUTOMATISCHE AUSSCHALTFUNKTION

Das Gerät schaltet sich unter folgenden Bedingungen automatisch nach einer Minute mit zwei Pieptönen aus:

1. Das eingegebene Programm ist beendet.
2. Die gewählte Funktion wurde nicht durch Drücken der “Start/Stopp” Taste bestätigt.

Um das Gerät wieder einzuschalten, erneut die “Start/Stopp” Taste drücken.

NÜTZLICHE HINWEISE UND TIPPS

1. Für Kochen in großen Höhenlagen muss die Dämpfzeit eventuell erhöht werden. Die genauen Zeiten unterscheiden sich je nach Einsatzort.
2. Die in den Tabellen angegebenen Dämpfzeiten sind nur eine Orientierungshilfe. Die Zeit ist abhängig von der Größe des Gargutes, dem Abstand der Stücke innerhalb der Garbehälter und der Frische der Nahrungsmittel, ebenso wie vom persönlichen Geschmack. Wenn Sie mit dem Dampfgarer vertraut sind, können Sie die Garzeiten entsprechend einstellen.
3. Eine einzelne Lage von Nahrungsmitteln gart schneller als mehrere Lagen. Daher erhöht sich die Kochzeit für eine größere Essensmenge.
4. Um das beste Ergebnis zu erzielen, garen Sie nur Stücke mit gleicher Größe. Wenn die Stücke unterschiedliche Größe haben und ein Übereinanderlegen notwendig ist, legen Sie die kleineren Stücke oben auf.
5. Legen Sie die Nahrungsmittel im Garbehälter nicht zu eng zusammen. Lassen Sie etwas Platz zwischen den Stücken, damit ein maximaler Dampfdurchlauf möglich ist.
6. Wenn Sie große Mengen von Lebensmitteln zubereiten, entfernen Sie den Deckel nach ungefähr der Hälfte der Dämpfzeit und rühren mit einem langstieligen Küchenutensil um, wobei Sie Ihre Hände vor dem Dampf mit Topfhandschuhen schützen.
7. Geben Sie kein Salz oder Gewürze in den Garbehälter. Würzen Sie erst anschließend. So werden mögliche Schäden an den Heizelementen im Wasserbehälter vermieden.
8. Fangen Sie die Flüssigkeit in der Tropfschale auf und verwenden Sie diese in Suppen und Saucen.
9. Dämpfen Sie nie gefrorenes Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte. Immer zuerst vollständig auftauen.
10. Alle in der Garanleitung angegebenen Zeiten basieren auf der Verwendung von kaltem Wasser im Wasserbehälter.
11. Die Speise-, Reis- und Suppenschale ist der ideale Behälter, um andere Lebensmittel wie z.B. Obst, Puddings und schnelle Snacks zuzubereiten.
12. Wenn Sie 3 Garbehälter verwenden:

- Legen Sie immer das größte Stück mit der längsten Kochzeit in den untersten Behälter.
- Sie können auch ein anderes Gericht in die darunter- oder darüber liegenden Behälter geben, aber da das Kondensat vom oberen in den unteren Behälter tropft, sollten die Aromen zusammenpassen.
- Wenn Sie Fleisch oder Geflügel zusammen mit Gemüse garen, platzieren Sie immer das Fleisch oder das Geflügel in der untersten Schale, so dass Säfte von rohem oder halbgarem Fleisch nicht auf die anderen Speisen tropfen kann.
- Das Dämpfen von Lebensmitteln im oberen Garbehälter dauert für gewöhnlich etwas länger. Verlängern Sie die Garzeit dementsprechend um weitere fünf Minuten.
- Wenn Lebensmittel mit unterschiedlichen Kochzeiten gedämpft werden, beginnen Sie mit dem Gericht mit der längsten Garzeit im unteren Behälter. Wenn die verbleibende Garzeit der des Lebensmittels mit der kürzesten Garzeit entspricht, entfernen Sie vorsichtig den Deckel mit einem Topflappen und setzen den oberen Behälter darüber. Setzen Sie den Deckel wieder auf und fahren mit dem Dämpfen fort.

PFLEGE UND WARTUNG

REINIGUNG

1. Tauchen Sie niemals die Basis des Gerätes, Kabel oder Stecker in Wasser ein.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
3. Reinigen Sie keinen Teil des Gerätes mit grobem Putzmittel wie z.B. Scheuerpulver, Stahlwolle oder Bleiche.
4. Säubern Sie die klaren Plastikschalen oder Garbehälter nicht mit der rauhen Seite eines Schwammes.
5. Wir empfehlen, den Deckel, den Reisbehälter und die Garbehälter in heißem Wasser mit flüssigem Spülmittel zu reinigen. Ausspülen und sorgfältig abtrocknen.
6. Alternativ können auch alle diese Teile im oberen Korb einer Spülmaschine im Schongang gereinigt werden. Jedoch könnte häufiges Reinigen in der Spülmaschine zu einem leichten Verlust des äußeren Glanzes und zu Abstumpfung führen.
7. Leeren Sie den Wasserbehälter und wechseln Sie das Wasser nach jedem Gebrauch.
8. Tauchen Sie die Basis nicht in Wasser. Füllen Sie den Wasserbehälter mit warmem Wasser mit Spülmittel und wischen Sie ihn mit einem Tuch aus. Sorgfältig ausspülen.
9. Wischen Sie die Basis mit einem feuchten Tuch ab.
10. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig

ENTKALKEN DES WASSERBEHÄLTERS

Nach 2-3 Monaten ständigen Gebrauchs können sich chemische Ablagerungen im Wasserbehälter und auf den Heizelementen bilden. Dies ist ein normaler Vorgang, der auf dem Härtegrad des Wassers in Ihrer Region beruht. Es ist wichtig, dass das Gerät regelmäßig entkalkt wird, um die Dampfproduktion aufrecht zu halten und so die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern.

1. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zum MAX Level mit weißem Essig (nicht braunem Essig).
   WICHTIG: Verwenden Sie keinen anderen chemischen oder handelsüblichen Entkalker.
2. In die Steckdose einstecken. Tropfschale, Garbehälter und Deckel müssen während dieses Vorgangs an ihrem Platz sitzen.
3. Stellen Sie den Timer auf 25 Minuten, um mit dem Dämpfen zu beginnen.
   WARNUNG: Wenn der Essig über die Ränder der Basis überkocht, stecken Sie das Gerät aus und schalten Sie den Timer aus. Reduzieren Sie die Menge des Essigs etwas.
4. Wenn der Timer summt, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät völlig abkühlen, bevor Sie den Essig ausschütten.
5. Spülen Sie den Wasserbehälter mehrfach mit kaltem Wasser aus.

DÄMPFTABELLE UND REZEPTE

1. Dämpfzeiten, die in der Anleitung und in den Rezepten angegeben werden, sind nur eine Orientierungshilfe. Die Zeit kann, abhängig von der Größe der Nahrungsmittel, von der Anordnung in den Garbehältern, der Frische der Zutaten und persönlichen Vorlieben, variieren. Wenn Sie mit dem Dampfgarer vertraut sind, können Sie die Zeiten verändern.
2. Die Dämpfzeit ist entsprechend der in der Anleitung oder in den Rezepten angegebenen Mengen berechnet. Für größere oder kleinere Mengen stellen Sie die Zeit entsprechend ein.
3. Die Dämpfzeiten basieren, falls nicht anders angegeben, alle auf den Lebensmitteln, die in der unteren Schale gegart werden.
4. Alle Zeiten, die in der Anleitung und den Rezepten angegeben werden, basieren auf der Verwendung von kaltem Wasser.

REIS

Benutzen Sie den Reisschale und geben die gewünschte Wassermenge inclusive dem Reis dazu.

Nahrungsmittel	Typ	Menge / Wasser-menge	Kochzeit (Minuten)	Empfehlung
Reis	Weiss	200g/300ml	35-40	Für 2 Personen

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

1. Der Fisch ist gar, wenn sich die Schuppen leicht mit einer Gabel lösen lassen.
2. Gefrorener Fisch kann ohne Auftauen gegart werden, wenn die Garzeit entsprechend verlängert wird

Nahrungsmittel	Typ	Gewicht/ Menge Stück	Würzvorschlag	Kochzeit (Minuten)	Empfehlung
Schellfisch	Frisch	250g/400g	Majoran Zitronenmelisse	8-10	
Garnelen	Frisch	400g	Zitronenmelisse Knoblauch	6	
Muscheln	Frisch	400g	Zitronenmelisse Knoblauch	8-10	
Hummer (Schwanz)	Gefroren	2 Stück (400g je Stk.)	Meerrettich Knoblauch	20-22	
Fischfilet	Gefroren Frisch	250g 250g	Senfpulver Piment Majoran	10-12 6-8	

GARZEITEN

GEMÜSE

1. Schneiden Sie Broccoli, Blumenkohl und Kohl in kleinere Stückchen.
2. Dämpfen Sie Blattgemüse und grünes Gemüse in der kürzest möglichen Zeit, da sie leicht Farbe verlieren.
3. Für das beste Ergebnis salzen und würzen Sie nach dem Dämpfen.
4. Gefrorenes Gemüse muss vor dem Dämpfen nicht aufgetaut werden.

Gemüse	Typ	Gewicht/ Menge	Würzvorschlag	Kochzeit (Minuten)	Empfehlungen
Artischocken	Frisch	3 mittlere	Knoblauch Estragon Dill	45-50	Stiel abschneiden
Spargel	Frisch Gefroren (Grün)	400g 400g	Zitronenmelisse Lorbeer Thymian	13-15 16-18	Spargelstangen über Kreuz legen, damit der Dampf gleichmäßig verteilt wird
Broccoli	Frisch Gefroren	400g 400g	Knoblauch Zerstossener roter Pfeffer Estragon	16-18 15-18	
Karotten (geschnitten)	Frisch	400g	Anis Minze Dill	20-22	Nach der Hälfte der Kochzeit umrühren
Blumenkohl	Frisch Gefroren	400g 400g	Rosmarin Basilikum Estragon	16-18 18-20	Nach der Hälfte der Kochzeit umrühren
Spinat	Frisch Gefroren	250g 250g	Kerbel Thymian Knoblauch	8-10 18-20	Nach der Hälfte der Kochzeit umrühren
Bohnen	Frisch	400g	Kümmel Dillsamen Salbei	18-20	Nach der Hälfte der Kochzeit umrühren
Erbsen	Frisch Schoten Gefroren	400g 400g	Basilikum Majoran Minze	10-12 15-18	Nach der Hälfte der Kochzeit umrühren
Kartoffeln, halbiert	Frisch	400g	Kerbel Schnittlauch Dillsamen	20-22	

FLEISCH UND GEFLÜGEL

1. Dämpfen hat den Vorteil, dass alles Fett während der Zubereitung abtropft. Wählen Sie aufgrund der milden Hitze nur zarte, magere Fleischstücke und schneiden Sie alles Fett ab. Fleisch, das sich fürs Grillen eignet ist auch ideal fürs Dämpfen.
2. Servieren Sie gedünstetes Fleisch und Geflügel mit einer schmackhaften Sauce oder marinieren Sie es vor dem Dämpfen.
3. Garen Sie alle Lebensmittel vor dem Servieren durch. Stechen Sie mit einem Messer oder Spieß hinein um zu überprüfen, ob es auch im Inneren gar ist und austretende Säfte klar sind.
4. Wurst muss vor dem Dämpfen gargekocht werden.
5. Verwenden Sie frische Kräuter während des Dämpfens, um Geschmack hinzuzugeben.

Nahrungsmittel	Typ	Gewicht/ Menge	Würzvorschlag	Kochzeit (Minuten)	Empfehlung
Hühnchen	Filet ohne Knochen, Schlegel	250g (4 Stück) 450g	Curry Rosmarin Thymian	12-15 30-35	Fett abschneiden
Schwein	Filet, Steaks oder Kotelette	400g (4 Stück, 2,5 cm dick)	Curry Zitronenmelisse Thymian	5-10	Fett abschneiden
Rind	Rump-steaks Roastbeef oder Filet Steak	250g	Curry Zerstossener roter Pfeffer Thymian	8-10	Fett abschneiden

Technische Daten

Beschreibung:	Dampfgarer
Modell:	DG3002
Stromversorgung:	220-240V~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme:	755-900 Watt

TECHNISCHE ÄNDERUNGEN JEDERZEIT OHNE ANKÜNDIGUNG VORBEHALTEN

Hinweise zum Umweltschutz
Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.
Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Für den Fall, dass trotz unserer hohen Qualitätskontrollen Ihr Gerät einen Defekt aufweisen sollte, wenden Sie sich bitte an unsere Servicehotline.
Diese erreichen Sie Montag bis Freitag in der Zeit von 10-18 Uhr unter:

0180 5 - 22 17 84
(€ 0,14/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Falls das defekte Produkt in unser Servicecenter eingeschickt werden muss, so verwenden Sie bitte den beigefügten Retourenaufkleber. Sollte dieser Retourenaufkleber fehlen, wenden Sie sich bitte an unsere Servicehotline

Safety Information

When using an electrical appliance, basic precaution should always be followed, including the following:

- Always unplug this appliance from the electrical outlet immediately after using and before cleaning.
- Keep the unit away from water or other liquids to avoid electrical discharge; don't plug the product in if it's resting on a wet surface.
- When disconnect, please unplug by grasp the plug and not the cord, to avoid any injury.
- This appliance is intended for household use only
- Store this appliance to a safe place, out of the reach of children.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use attachments not recommended; specifically any attachments not provided with the unit.
- Never operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, return it to the Service Centre for examination and repair.
- Keep this appliance away from sources of heat (gas, electric burner, heated oven) or inflammable objects.
- Before plugging the appliance in or when you operate it, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
- It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, use extension cords which are in good condition, with an earthed connection, and with a minimum rating of 10A.
- Place the unit on a solid surface to avoid movement or falling.
- This product has been designed for domestic use only. Any professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility for and the guarantee will not apply.
- Never immerse the unit into water. If the cord and plug become wet at any time, remove the plug from the electric socket while wearing dry rubber gloves. If the unit has been immersed, send it immediately to an authorized service centre or to your dealer.
- Burning hazard: Parts of the unit become very hot during operation. Touch only the handles or buttons.
- Do not use any accessories not supplied with this unit!

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OPERATION

1. Lid with steam vents
2. Food-rice-soup Bowl
3. Top steaming bowl
4. Middle steaming bowl
5. Bottom steaming bowl
6. Drip tray (With flavor screen)
7. Steam diffuser
8. Water basin
9. LED operation display
10. Start/Stop button and water refill indicator
11. “Mode” selection buttons
12. Cooking timer adjusting device

ENGLISH

BEFORE THE FIRST USE

Remove the appliance and all accessories from the packaging. Peel off any adhesive labels, if any. Wash the lids, rice bowl, steaming bowls, steam diffuser and flavor screen and drip tray in warm, soapy water before use. Rinse and dry thoroughly. Wipe the inside of the water basin with a damp cloth.

HOW TO USE

1. Place the appliance on a stable, level surface, away from any objects, which could be damaged by steam. Such as walls and overhanging cupboards
2. Fill the water basin with cold tap water as Fig 1 or Fig 2 to the appropriate fill line.

Fig. 1: Fill water or refill water for continuous steaming through water inlet opening

Fig.1

Fig. 2: Fill water directly into the water basin

Fig.2

WARNING: Do not add any salt, pepper, seasonings, herbs, wine, stock or any liquid other than tap water to the water basin.

3. Place the Drip tray on the base and make sure it sits flat
4. Place herbs or spices in the Flavor Screen for add flavor. You may use Drip trap without adding herbs to the Flavor screen if you prefer.

FLAVOR SCREEN TIPS:

Add fresh or dried herbs to the Flavor Screen to spice up the healthy foods. Thyme, cilantro, basil, dill, curry and tarragon are just a few herbs and spice along with garlic, caraway or horseradish that enhance flavor with no need to add salt. When using the Flavor Screen.

A.) Try the suggested flavoring listed in the steaming Guide or use your favorite herbs to create new combinations.

B.) Flavor suggestions are for 1/2 to 3 teaspoons of dried herbs or spices. If using fresh herbs, chop leaves and triple the amount.

C.) To prevent small herbs or ground spices from falling through the Flavor Screen, rinse or wet the screen before adding seasoning.

5. Depending on version, your food steamer may be fitted with 1, 2 or 3 bowls .
6. Depending on user's choice, steaming bowls can be assembled in several different positions.
7. Put the food in the bowls. We recommend that you put largest pieces of food in the bottom bowl, require a longer cooking time.
8. Put the bowl on the base and lid on top.
9. Plug into wall outlet, set timer (See HOW TO SET THE TIMER) for the recommended time, steaming will begin within 30 seconds.

WARNING:

Do not touch the base, steaming bowls, or lid during use, as they get very hot.

ENGLISH

10. When steaming is complete, the timer will give a beep twice and automatically go to keep warm mode and KEEP WARM will flash.
11. After 20 minute keeps warm, the appliance will give 5 beeps and turn off automatically in a minute with two beeps.

WARNING:
To prevent burns, use a mitt when removing the lid or steaming bowls, as hot steam will escape. Remove the lid slowly with the inside of the lid pointing away from you and let steam escape gradually. Hold the lid over unit to allow the condensation to drain into the steamer.
Do not reach into the unit while steaming. If you need to check on the cooking progress or to stir, use a utensil with a long handle.

12. In order to prevent food from being overcooked, remove the steaming bowl immediately using a mitt, and place it on a plate or on the reversed lid. If you use the rice container, remove this carefully, holding it by the sides and if necessary use a kitchen utensil with a long handle.
13. When you have finished using the appliance, unplug from the wall socket and leave to cool completely before removing the drip tray and storing.

WARNING:
Use caution when removing the drip tray, while other parts of the unit may be cool, the water in the water basin and the drip may still be very hot.
Do not operate the appliance without steaming bowl and lid in place.

HOW TO SET THE TIMER
Plug into the wall outlet, the appliance will go to standby mode with a beep sound.

Fig.3

Press “MODE” selection buttons to select the preset cooking menu. The appliance contain a build-in preset cooking menu of different food categories:

- Select the preset cooking menu as follows

Keep warm	Egg/Meat	Fish/Vegetable	Chicken	Rise	Soup
KEEP WARM					
Minutes					
10	15	20	30	42	60

- Press the selected “MODE” button once, it gives a beep sound and the selected “MODE” will be flashing and starting to operate in its preset time.
- To change the preset cooking menu, Press the selected “MODE” button once with a beep sound, the button will stop flashing Choose your favorable setting by pressing the alternative “MODE” selection buttons once with a beep sound. The selected “MODE” will be flashing and starting to operate in its preset time.
- Anytime, to re-adjust the cooking time, simply turn the cooking timer adjusting device to the right “+” or left “-“.
- To stop the operation, press “Start/Stop”button REFILL or press the selected “MODE” button again.

NOTE:

1. The cooking timer adjusting device will only functional the preset cooking “MODE” is selected.
2. To turn off the appliance, press the “Start/Stop” button twice.
3. To switch the appliance back on, simply press the “Start/Stop” button.

COOKING EGGS

1. Set up the food steamer as described in “HOW TO USE” and “HOW TO SET THE TIMER”.
2. Place the eggs into the steaming bowl, which integrated with eggs holder as fig 4.
3. Place the lid on top.
4. Set the timer for the desired or recommended cooking time

Fig.4

Fig.5

COOKING RICE
1. Set up the food steamer as describes in "HOW TO USE" and "HOW TO SET THE TIMER".
2. Place a steaming bowl on the base.
3. Place 1 cup of rice and 1½ cup of water in the rice container (Maximum 250grams of rice)
4. Cover the steaming bowl with lid
5. Set the timer for the desired or recommended cooking time

KEEP WARM FUNCTION
The flavor and nutritional value of steamed food is best when freshly cooked. However, should you wish to keep food warm for a short period of time, select "KEEP WARM" by pressing "MODE" button on the preset cooking menu and if necessary adjust the time accordingly.

AUTOMATIC KEEP WARM FUNCTION
1. The appliance will automatically switch to 20 minutes "KEEP WARM" mode with two beeps when selected cooking time is completed.
2. When "KEEP WARM" mode is completed, the appliance will give 5 beeps and then in a minute turn-off automatically with two beeps.

REFILL WATER DURING COOKING
For recipes with long cooking time:
1. When the water level is lower then the "MIN" level, the buzzer will sound continuously. The Refill symbol will be flashing.
2. Check the water level
3. Check the timer
4. Refill water through the water inlet opening as fig 6
5. Set the timer for the desired cooking time

fig.6

NOTE:
Refill water to higher level than "MIN" – buzzer will stop and refill symbol will stop flashing.

AUTO SHUT OFF FUNCTION

The appliance will switch to OFF mode automatically after one minute with two beeps sound in these following conditions:
1. Operation programmed is completed
2. Selected operation is not confirmed by pressing the "Start/Stop" button.

To switch the appliance back on, simply press the "Start/Stop" button.

USEFUL HINTS AND TIPS

1. For high altitude cooking, steaming times may need to be increased. Exact times vary by location.
2. Steaming times stated in the charts are only a guide. Times may very depending on the size of food pieces, spacing of the food in the steaming bowl and Freshness of food, personal preference. As you become familiar with the steamer, adjust cooking times.
3. A single layer of food steams faster than several layers. Therefore, the cooking time for a large quantity of food will be increased.
4. For best results, be sure pieces of food are similar in size. If pieces vary in size and layering is required, place smaller pieces on top.
5. Do not crowd food in the steaming bowl or food container. Arrange the food with spaces between pieces to allow for maximum steam flow.
6. When steaming large quantities of food, remove lid about halfway through the steaming time and stir using a long handled utensil, protecting your hands from the steam with oven mitts.
7. Do not add salt and seasoning to the steaming bowl until after cooking. This is to avoid possible damage to the heating element located in the water basin.
8. Save liquid in drip tray to use in soups, sauces, and gravies.
9. Never steam meat, poultry or seafood from frozen. Always thaw completely first.
10. All the times stated in the 'steaming Guide' are based on the use of cold water in the water basin.
11. The food container is an ideal container for steaming other foods such as fruit, vegetables, puddings, quick snacks, etc.
12. Using three steaming bowls

- Always place the largest pieces of food with the longest cooking time in the lower bowl.
- You may place a different food in the upper and lower bowls, but as condensation will drip from the upper bowl be sure the flavors compliment each other.
- If steaming meat or poultry and vegetables, always place the meat or poultry in the lower bowl so that juices from raw or partially cooked meat cannot drip onto other foods.
- Steaming times for food in the upper bowl are usually slightly longer so allow an extra 5 minutes.
- If foods with different cooking times are being steamed, start the food with the longest cooking time in the lower bowl. Then when the remaining time reaches that of food with the shortest cooking time, carefully remove the lid with oven mitts and place the upper bowl on top. Cover with lid and continue steaming.

CLEANING

1. Never immerse the base, cord or plug in water.
2. Unplug at the wall socket and leave the appliance to cool completely before cleaning.
3. Do not clean any part of the unit with abrasive cleaners e.g. scouring powders, steel wool or bleach.
4. Do not clean clear plastic bowls and baskets with abrasive side of a sponge or pad.
5. We recommend washing the lid, rice container, baskets in hot water and dishwashing liquid. Rinse and dry thoroughly.
6. Alternatively, all those parts can be cleaned in a dishwasher in the upper basket on the light cycle. However, continual cleaning in a dishwasher may result in a slight loss of exterior gloss and dulling.
7. Empty the water basin and change the water after each use.
8. Do not immerse the base in water. Fill the water basin with warm, soapy water and wipe with a cloth. Rinse thoroughly.
9. Wipe the base with a damp cloth
10. Clean the unit on a regular basis.

DESCALING THE WATER BASIN

After 2-3 months of consistent usage, chemical deposits may build up in the water basin and heating element. This is a normal process and the build-up will depend on the degree of water hardness in your area. It is essential the appliance is unambiguous regularly to maintain steam production and extend the life of the unit.

1. Fill the water basin to the MAX level with white vinegar (not brown vinegar).
   IMPORTANT: Do not use any other chemical or commercial descaler.
2. Plug in a wall socket. Drip tray, steaming bowl and lid should be in place during this procedure.
3. Set timer for 25 minutes to begin steaming.
   WARNING: If vinegar begins to boil over the edge of base, unplug the unit and switch the timer off. Reduce the quantity of vinegar slightly.
4. When the timer rings, unplug from the wall socket and allow cooling completely before pouring out vinegar.
5. Rinse the water basin several times with cold water.

STEAMING CHART AND RECIPES

1. Steaming times stated in the guide and recipes are only a guide. Time may vary depending on the size of the food piece, spacing of the food in the steaming bowl, freshness of food, personal preference. As you become familiar with the steamer, adjust cooking time.
2. Steaming times are for the quantity stated in the guide or recipe. For larger or smaller quantities adjust the time accordingly.
3. The steaming times are all based on the food cooked in the lower bowl, unless specifically stated otherwise. Food cooked in the upper bowl may take slightly longer to cook.
4. All times stated in the guide and recipes are based on the use of cold water.

RICE

Use the rice bowl and add the required quantity of water together with rice

Food	Type	Quantity / Quantity of water	Cooking time (Minutes)	Recommendations
Rice	White	200g/300ml	35-40	Serves 2

FISH AND SEAFOOD

1. Fish is cooked when it is opaque flakes easily with a fork.
2. Frozen fish may be steamed without thawing if separated before steaming and the cooking time is extended.
3. Add lemon wedges and herbs while steaming to improve flavor

Food	Type	Weight/ Number Pieces	Suggested Flavoring	Cooking time Minutes	Recommendations
Shellfish	Fresh	250g/400g	Marjoram Lemon balm	8-10	
Prawn	Fresh	400g	Lemon balm Garlic	6	
Mussels	Fresh	400g	Lemon balm Garlic	8-10	
Lobster (tail)	Frozen	2 pieces (400g each)	Horseradish Garlic	20-22	
Fish fillets	Frozen Fresh	250g 250g	Dry mustard Allspice Marjoram	10-12 6-8	

STEAMING TIME

VEGETABLES

1. Cut the broccoli, cauliflower and cabbage into thinner slices.
2. Steam leafy, green vegetables for the shortest possible time as they loose color easily.
3. Salt and season vegetables after steaming for best results.
4. Frozen vegetables should not be thawed before steaming.

Vegetable	Type	Weight/ Number Pieces	Suggested Flavoring	Cooking time (Minutes)	Recommendations
Artichokes	Fresh	3 medium	Garlic Tarragon Dill weed	45-50	Cut off the base
Asparagus	Fresh Frozen (Green)	400g 400g	Lemon balm Bay leaves Thyme	13-15 16-18	Cross over the asparagus stalks to let the steam through
Broccoli	Fresh Frozen	400g 400g	Garlic Crushed red pepper Tarragon	16-18 15-18	
Carrots (sliced)	Fresh	400g	Anise Mint Dill weed	20-22	Stir halfway through cooking time
Cauliflower	Fresh Frozen	400g 400g	Rosemary Basil Tarragon	16-18 18-20	Stir halfway through cooking time
Spinach	Fresh Frozen	250g 250g	Chervil Thyme Garlic	8-10 18-20	Stir halfway through cooking time
Beans	Fresh	400g	Caraway seed Dill seed Savory	18-20	Stir half way through cooking time
Peas	Fresh; podded Frozen	400g 400g	Basil Marjoram Mint	10-12 15-18	Stir half way through cooking time
Potatoes, Red -Halved	Fresh	400g	Chervil Chives Dill weed	20-22	

ENGLISH

MEAT AND POULTRY

1. Steaming has the advantage of allowing all the fat to drip away during cooking. Due to the gentle heat only choose tender, lean cuts of meat and trim off all fat. Meat suitable for grilling is ideal for steaming.
2. Serve steamed meat and poultry with flavorsome sauces or marinade before steaming.
3. Thoroughly cook all foods before serving. Pierce with a knife or skewer to check that the center is cooked and juices run clear.
4. Sausage must be completely cooked before steaming
5. Use fresh herbs while steaming to add flavor

Food	Type	Weight/ Number Pieces	Suggested Flavoring	Cooking time (Minutes)	Recommendations
Chicken	Boneless fillet, Joint	250g (4pc.) 450g	Curry Rosemary Thyme	12-15 30-35	Trim off all fat
Pork	Tenderloin, fillet, loin steaks or loin chops	400g (4pc. 1” thick)	Curry Lemon balm Thyme	5-10	Trim off all fat
Beef	In slices of rump, sirloin or fillet steak	250g	Curry Crushed red pepper Thyme	8-10	Trim off all fat

Technical specifications

Description:	food steamer
Model:	DG3002
Power supply:	AC 220-240V 50/60Hz
Power consumption:	755-900 Watt

SPECIFICATIONS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE

Disposal

Dispose of the packaging in the proper manner.

If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.
(Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)

If this product should be defective, despite our high standard quality control, please contact the service & support hotline.
The hotline is available Monday through Friday from 10am to 6pm at this number:

0180 5 - 22 17 84
(€ 0,14 / Min. Germany only)

In case your product needs to be sent to our service centre, please use the provided return sticker. If the return sticker is missing, please contact the service & support hotline.

HOME ELECTRIC
DG3002
VERSION FN 02-2008 REV A01
HE-DG3002-DE-A5.PDF

Hergestellt für:
JGC Company GmbH - Heckhofweg 146 - 50739 Köln- Germany

HOME
ELECTRIC